



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



FALANGHINA

IGT PUGLIA

100% Falanghina
12,5% vol.

VARIETÀ: Falanghina 100%.

VIGNETO: allevato con metodo Guyot con resa di 80 qli. per ettaro

VINIFICAZIONE: le uve vengono condotte in cassette di plastica in cantina dove vengono immediatamente pigiate e diraspate. Quindi il mosto macera alla temperatura di 20 gradi per circa 4 ore con le bucce e i vinaccioli. Dopo la pressatura soffice il vino mosto fermenta a temperatura controllata in silos di acciaio.

MATURAZIONE: la Falanghina matura in acciaio per 5 mesi, rimanendo a contatto in batonage sulle fecce nobili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Ha profumi freschi con venature minerali che precedono nette sensazioni di ananas e banane. In bocca è pieno e abbastanza sapido.

"UN ESEMPIO DI GUSTO GENTILE E MINERALE"

GRAPE VARIETY: Falanghina 100%

VINE: Trained using the Guyot method.

YIELD: 8000 kg. per hectare

VINIFICATION: The grapes are harvested and placed in plastic crates in the wine cellar where they are immediately stripped of leaves and stems and crushed. The grapes macerate in the juice at a controlled temperature of 20°C for 4 hours with skins and stems. After a light crushing, the grapes are left to ferment at a controlled temperature in steel tanks.

AGING: Falanghina ages in steel tanks for 6 months, restin upon noble dregs in batonage.

SENSORY CHARACTERISTICS: brilliant straw-yellow colour, with golden undertones. The crisp and fresh bouquet with mineral nuances prepares the nose for the scent of pineapple and banana that follows. Full and quite flavourful on the palate.

"A LESSON ON FINE AND MINERAL FLAVOUR"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
FAL

wine

SCHEDA
TECNICA



Az. Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it

